

Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa



Carretas Móviles



Horas de Inspección
Lunes a Viernes
12:00pm a 5:00pm.



**Programa de Negocios
Ambulantes de Comida**
1645 E Roosevelt
Phoenix, AZ 85006
(602) 506-6872

Introducción

Esta guía contiene la información necesaria para solicitar el permiso de Carreta Móvil de Alimentos. Además, se explican los requisitos para preparar y manejar comida de la manera apropiada, los pasos para someter planos, y todos los demás requisitos para solicitar el permiso de Carreta Móvil de Alimentos.

Cada unidad tiene que ser operado según el Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa y todas las demás regulaciones aplicables. El Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa requiere que cada Carreta Móvil de Alimentos tenga un permiso de operación, que sea operada en base a una comisaría, y que tenga bajo su empleo a individuos quienes han recibido su tarjeta de trabajador al servicio de alimentos o la tarjeta de supervisor certificado del Condado Maricopa.

Las Carretas Ambulantes de alimentos tienen que mantenerse independientes y fáciles de mover en todo momento. Por lo general, no se permiten conexiones de servicio (de drenaje o agua) y tales conexiones solo pueden existir bajo circunstancias específicas. Solo se permiten vender ciertas comidas de las Carretas Ambulantes y habrá limitaciones en el menú. Refiérase a la página de las definiciones (página 3) y la página de los Requisitos Generales de Operación para más información.

La Oficina de Inspecciones del Programa de Negocios Ambulantes de Comida

Se llevan a cabo inspecciones durante las horas de inspección de la oficina. Si no se puede realizar su inspección durante estas horas se puede programar una inspección llamando la oficina al 602-506-6872. Devolveremos las llamadas en el mismo orden en que fueron recibidos. La dirección de la oficina y las horas de inspección son:

1645 E Roosevelt St, Phoenix

(La oficina y el estacionamiento para las unidades ambulantes está al oeste del edificio)

lunes a viernes

12:00pm a 5:00pm

Permisos de Operación

Cada carreta móvil de alimentos tiene que cumplir con los requisitos antes de otorgar el permiso. Se requiere que sometan planos y el pago relacionado para carretas nuevas, vehículos que no han tenido un permiso dentro de los últimos tres años, y carretas que no tienen planos actualizados en archivo (Véase la página 4).

La Carreta tiene que tener en nuestro archivo una inspección aprobada que se llevó a cabo dentro de los últimos seis meses para renovar o solicitar el permiso. El equipo tiene que estar funcionando y el tanque de agua tiene que estar lleno durante las inspecciones que se hacen en la oficina. No están disponibles servicios de agua y luz en la oficina de inspección. Además, se requiere proporcionar la siguiente información:

- La solicitud de permiso completada (página 14) y el pago
- La carta de autorización de comisaría con firma (página 13)
- Información acerca del área y horario de trabajo
- La carta de autorización para los servicios sanitarios
- El menú

Definiciones

El programa de vendedores ambulantes de alimentos ofrece una variedad de permisos para los establecimientos ambulantes de comida. Los permisos son emitidos según el tipo de vehículo y clase de comida que se va a vender. El solicitante debe de saber que existen diferentes limitaciones y aplicaciones para cada clase de permiso. Según el Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, las siguientes definiciones se aplican:

“Unidad Ambulante de Alimentos” significa y refiere a un establecimiento encerrado que está montado sobre un vehículo diseñado para moverse con facilidad, en el cual se constituyen, combinan, procesan o preparan alimentos que son expendidos, vendidos, o regalados al público.

“Carreta Móvil” significa y se refiere a un vehículo que no se mueve por si solo, que está diseñado para moverse con facilidad, y que está limitado al servicio de alimentos que no son potencialmente peligrosos; o alimentos que sean potencialmente peligrosos pero mantenidos a temperaturas adecuadas y provenientes de un establecimiento que produce alimentos empacados; o limitado a la preparación y servicio de salchichas (“hot dog”). Los alimentos que no sean empaquetados y que no sean potencialmente peligrosos serán limitados a palomitas de maíz, nueces, productos agrícolas, galletas y productos similares de panaderías, y raspados.

“Vendedor Ambulante” significa y se refiere a un establecimiento de alimentos operado de un vehículo diseñado para moverse con facilidad desde el cual se venden o se regalan alimentos que no sean potencialmente peligrosos y que sean empacados y etiquetados de manera adecuada; o alimentos que sean potencialmente peligrosos pero mantenidos a temperaturas apropiadas, congelados, o enlatados y que sean empaquetados, y mantenidos en unidades individuales; o fruta y verduras crudas y no procesadas. Estos alimentos no pueden ser preparados, procesados, descongelados, recalentados, cortados, o cocinados en dicho establecimiento. Vendedores ambulantes pueden vender productos de fuentes de sodas, bebidas calientes, raspados, siempre y cuando se use equipo aprobado e instalado de manera adecuada. El vendedor ambulante tiene que instalar un lavamanos aprobado para vender cualquier comida o bebida abierta o expuesta.

“Establecimiento Temporal de Servicio de Alimentos” significa y se refiere a un establecimiento de servicio de alimentos que opera en unión con una feria, rodeo, exhibición, o evento similar que no dure mas de 14 días consecutivos, siempre y cuando sea el mismo dueño, el mismo evento y el mismo local. Al terminar el evento, el establecimiento tiene que ser retirado del lugar.

“Encargado de Banquetes” significa y se refiere a cualquier establecimiento en que la preparación de comida o productos de comida se realiza en una localidad con el propósito de servir y consumir la comida en una localidad separada para un evento o función especial. Una copia del permiso válido de Encargado de Banquetes (Food Caterer) deberá estar presente en la localidad del servicio a todo tiempo.

“Comisaría” significa y se refiere a un establecimiento de comida o un área de servicio aprobado en el cual se manejan, se preparan, se empaquen, o se guardan comida, contenedores de comida, o surtidos de comida.

Sumisión y Aprobación de Planos

Deberá someter un juego de planos para cada unidad o vehículo. Los planos deben ser dibujados a escala (e.g. 1/4" = 1 pie) en una hoja blanca de papel que es de un tamaño de por lo menos 8 1/2 X 11 pulgadas y deben dibujarse usando tinta oscura solamente. La colocación de los equipos deberá ser dibujada desde la vista de arriba, y las instalaciones de electricidad y plomería dibujados desde la vista de un lado.

Escriba en cada página el nombre del negocio y la fecha en que los planos fueron sometidos. También, incluya el número de páginas sometidas (i.e. página 4 de 6).

Por lo general, la revisión de los planos tarda hasta 14 días laborales. Además, tiene la opción de agilizar el trámite por un costo adicional. Tarda hasta cinco (5) días laborales para la revisión agilizada.

LA INFORMACIÓN EN LOS PLANOS TIENE QUE SER ESCRITA EN INGLES

Los pagos para la revisión de planos y el permiso son:

| | Revisión de Planos (5 días de negocio) | Revisión de Planos (10 días de negocio) | Permiso de Operación |
|--------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------|
| Carreta Ambulante | \$145.00 | \$290.00 | \$150.00 |

******Estos precios serán válidos a partir del 21 de Julio 2006 hasta 1 Julio 2007 y son sujetos a cambiar después del 1 de Julio 2007.***

Después de que se hayan revisado los planos, una Notificación de la Aprobación de los Planos será enviada por correo. Al recibir la notificación, puede proceder con la construcción, remodelación, o conversión de la carreta. Por favor revise la notificación para informarse de cualquier cambio o modificación indicada.

Después de terminar con la construcción y/o modificaciones, traiga la carreta ambulante de alimentos a la oficina para ser inspeccionada. La carreta ambulante de alimentos tiene que funcionar completamente, con los tanques de agua llenos y el equipo prendido y funcionando. Si la unidad está construida de acuerdo al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, el permiso será emitido. Además, es necesario suministrar la siguiente información en el tiempo de la inspección:

- ◆ Pago del permiso
- ◆ Carta de Autorización de Comisaría
- ◆ Carta de Autorización para usar los servicios sanitarios
- ◆ Menú completo



Requerimientos para la Construcción

Abajo está la lista de requerimientos para Carretas Ambulantes de Comida del Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa. La lista no es toda inclusiva y se pueden aplicar requisitos adicionales, de acuerdo con el menú y necesidades especiales de la unidad.

- ◆ La Carreta tiene que ser construida de materiales aprobados, deberá ser de un tamaño adecuado, ser fácil de limpiar, y estar en buenas condiciones.
- ◆ Las superficies que entran en contacto con alimento deberán ser libres de roturas, costuras, abiertas, grietas, astillas, óxido, ángulos y esquinas internos filosos.
- ◆ El área para preparación de alimentos tiene que ser encerrado en los tres lados por un separador o barrera de 18 pulgadas de altura.
- ◆ Suministre un lavamanos instalado de manera permanente. El tamaño del lavamanos tiene que ser de por lo menos 9" x 9" x 5" de hondo.
- ◆ La llave del lavabo deberá ser de tipo mezcladora o de combinación.
- ◆ Suministre agua caliente y frío a presión adecuada. El flujo de agua tiene que proveer 1 galón de agua por minuto.
- ◆ Suministre un tanque (o unos tanques) de agua potable con una capacidad mínima de 5 galones que sea montado de manera permanente en la Carreta. El sistema de agua potable deberá llenarse directamente y completamente cuando se llena de la entrada del tanque. La capacidad del calentador de agua puede incluirse como parte de la capacidad del sistema de agua si se llena completamente el calentador junto con el sistema de agua potable.
- ◆ Suministre un tanque de retención de aguas negras instalado de manera permanente que sea 15% más grande que la capacidad de todos los tanques del sistema de agua potable. Es decir, todos los tanques de agua potable más la capacidad de los tanques del calentador.
- ◆ El calentador de agua será de la capacidad adecuada para poder proveer agua caliente siempre y cuando esté operándose el vehículo. Capacidad mínima es cinco galones. Un calentador instantáneo de agua que conforme a todos los requerimientos puede ser aprobado.
- ◆ Provea una manguera aprobada para alimento que sea designado para usarse con agua para beber únicamente. Esta manguera será usada para llenar el tanque de agua potable únicamente. Guarde la manguera adentro del vehículo con los extremos conectados el uno al otro.
- ◆ Todas las conexiones del vehículo para la eliminación de desagüe serán de un tamaño o tipo que evite su uso en cualquier otro servicio. La salida del tanque de retención de aguas negras será ubicada debajo de la entrada del tanque de agua potable para prevenir contaminación del sistema de agua potable. Además, la salida del tanque de desagüe será de un tamaño de 1" o más, a menos que sea aprobado por el Departamento.
- ◆ Los tanques de agua, bombas, y mangueras serán limpiados mediante desagüe y desinfectados antes de ponerse en servicio después de una construcción, reparación, modificación, y períodos de tiempo sin uso de más de 7 días. Los tanques de agua potable deberán ser limpiados mediante desagüe y desinfectados mensualmente.
- ◆ Todo el equipo tiene que ser aprobado por NSF o ANSI.
- ◆ Si se utiliza una parrilla para preparar las salchichas, se requiere tener una tapa para la parrilla.
- ◆ Cada compartimiento para mantener productos fríos tiene que desaguar por sí mismo.
- ◆ Se requiere tener un compartimiento con puerta para almacenar los alimentos secos (pan, especias).

Ejemplo del Plano

Los planos y especificaciones para cada Carreta de Servicio de Alimento deberán tener la siguiente información :

- ◆ La ubicación propuesta del equipo, el dibujo del sistema mecánica, y la lista de los materiales usados en la construcción.
- ◆ La ubicación del lavamanos. Indique las medidas del compartimiento del lavamanos.
- ◆ Hieleras, refrigeradores, u otro equipo usado para mantenimiento de productos fríos.
- ◆ Áreas para almacenamiento de comidas y artículos desechables.
- ◆ Describa con detalles información sobre las capacidades, ubicaciones, e instalación del tanque de agua potable, el tanque para el desagüe, y el calentador de agua. Además, describa la ubicación de las entradas y salidas de agua del tanque de agua potable y del tanque para desagüe.

Menú:

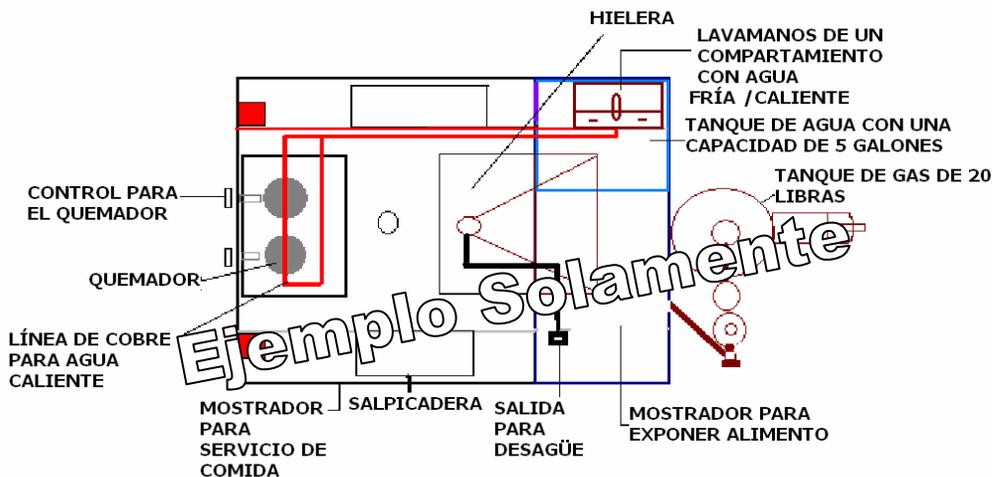
- ◆ Salchichas y condimentos
- ◆ Soda, agua en botella
- ◆ Soda, Papitas, Dulces empacados

Programa de Materiales:

- ◆ Remolque aprobado por El Departamento de Transporte
- ◆ Medidas del trailer: 40" X 40" X 56"
- ◆ Carreta de acero inoxidable con soldaduras de aluminio
- ◆ Lavamanos de un solo compartimiento que suministra agua caliente y agua fría. El tamaño del compartimiento es de 9" X 9" X 5"
- ◆ Tanque de agua potable con una capacidad de 5 galones, tanque para desagüe con una capacidad de 7 galones.
- ◆ Tres charolas de 1/3 con una profundidad de 6"
- ◆ Una hielera para almacenar soda
- ◆ Un tanque de propano de 20 galones
- ◆ Estufa de dos quemadores



MODELO 2000 VENDING CARTS INTERNATIONAL



Dibujo cortesía de Vending Carts International

Procedimientos para Operar La Carreta Ambulante de Comida

- ◆ El nombre del negocio y número del vehículo deberán estar indicados claramente en la unidad. Las letras deberán ser de color que haga contraste y que sean de por lo menos tres pulgadas de alto con un grueso mínimo de 3/8 de pulgada.
- ◆ La etiqueta del permiso deberá ser fácil de ver desde la parte de atrás del exterior del vehículo. Además, el permiso de operación deberá permanecer en el vehículo en todo momento. Las fotocopias son prohibidas.
- ◆ Se requiere que cada trabajador al servicio de alimentos obtenga una tarjeta de Trabajador de Servicio de Alimentos. Por favor llame al (602) 506-2960 para información sobre los exámenes y lugares en donde se administran los exámenes.
- ◆ Una tarjeta de Supervisor Certificado es requerida en cada una de las unidades ambulantes de alimentos para la persona quien supervisa todos aspectos del servicio de comida. La persona encargada tiene 90 días para obtener la certificación. No están disponibles los exámenes para esta tarjeta en las direcciones de abajo. Para información acerca de esto llame al (602) 506-2960.
- ◆ Se limita el tipo de comida que se puede tener en el menú de las Carretas. Deberá someter la lista de las comidas que tendrán en el menú y todas estas comidas deberán ser aprobadas por el Departamento antes de venderlas.
- ◆ Se limite la cantidad de mesas y hieleras que se puede haber en el área de operación de la Carreta. Por lo general, solo se permite añadir una sola hielera para suministros de comida y una sola mesa para venta de la comida.. No se limite el número de hieleras que se pueden haber si las hieleras son usadas para almacenar bebidas en botella solamente (soda, agua).

Fuente de la Comida



- ◆ Toda la comida y bebida tiene que ser de una fuente aprobada. Deberá ser segura, sin adulterar, y presentada honestamente. El alimento preparado en un hogar privado no puede ser usado u ofrecido para el consumo humano de una Carreta Ambulante de Alimento. **Todas las comidas hechas en casa con prohibidas.**
- ◆ Toda la comida empacada tiene que ser etiquetada de acuerdo a los reglamentos del FDA (con el nombre del producto, el nombre de la procesadora, dirección/número de teléfono de la procesadora, peso e ingredientes tienen que ser en ingles). Un registro de compras, las facturas, y recibos de la comida tienen que permanecer en la Carreta u otro lugar convenientemente localizado por un tiempo de por lo menos 90 días después de haber comprado la comida.
- ◆ El hielo para consumir, o que entra en contacto con la comida, deberá obtenerse molido o en cubitos. El hielo producido en la comisaría por una máquina ubicada a la intemperie (“una torre de hielo”) no es aprobado para usar en bebidas o para el consumo humano.
- ◆ Los condimentos tienen que ser servidos al cliente a través de botellas, recipientes con tapas que se cierran por si mismos, o en paquetes individuales.
- ◆ Los condimentos deberán ser comprados en forma lista para comer (preparados) o pueden ser preparados en una comisaría aprobada antes de ser servidos en la Carreta. No se permite mezclar, cortar, etc. en la Carreta.



Lavado De Manos

Cada unidad ambulante de alimentos deberá tener un lavamanos accesible con agua corriente fría y caliente. Deberán estar disponibles jabón y toallas desechables en el lavamanos.

Como Lavarse Las Manos

Las manos y partes expuestas de los brazos tienen que ser lavados con jabón y agua. Frota las manos y brazos vigorosamente por lo menos 20 segundos y enjuagar bien con agua limpia. Los empleados deben prestar particular atención a las puntas de los dedos, áreas bajo las uñas y entre los dedos.



Cuando Lavarse Las Manos

- ◆ Después de tocarse partes de su cuerpo que no sean sus manos limpias y partes de los brazos limpios expuestos.
- ◆ Antes de ponerse los guantes.
- ◆ Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o papel sanitario desechable, fumar tabaco, comer o beber, o usar el servicio sanitario.
- ◆ Cuando hay intercambio entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer o después de dedicarse a otras actividades que contaminen las manos.
- ◆ Después de cuidar o manipular animales de apoyo o animales acuáticos

Contacto Directo De Las Manos



El contacto directo de las manos con comidas como pan, tortillas, papitas, productos agrícolas para jugos, y aderezos es prohibido. Se permite usar guantes de un solo uso que **no sean de látex**, papeles encerados, o utensilios aprobados. Siempre lávese las manos antes de ponerse los guantes. Cámbiense los guantes cuando se cambia de tarea o cuando se dañen o se ensucien. Los empleados deben llevarse los guantes cuando tienen quemaduras o cortaduras en las manos.

Temperaturas de los Alimentos

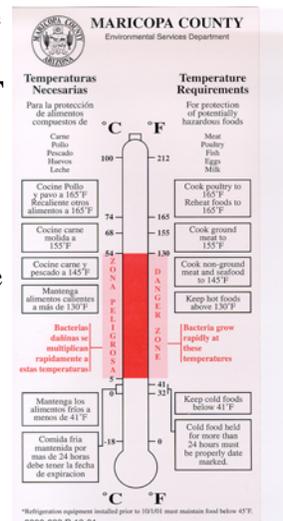
Los alimentos potencialmente peligrosos -

(carne, pescado, ave, huevos, leche, pasta cocinada, productos agrícolas cocinados, y productos lácteos) tendrán que guardarse y mantenerse a las temperaturas apropiadas durante su transporte, almacenaje, servicio, etc.

- Recaliente la comida con rapidez hasta **165°F** y manténgala arriba de **130°F**
- Comida caliente tiene que mantenerse a **130°F** o más.
- Comida fría tiene que mantenerse a **41°F** o menos.
- Se puede volver a usar la comida se ha conservada a menos de 41°F

Un termómetro con caña metálica que mide la temperatura de 0°F a 220°F debe estar disponible y utilizado para revisar las temperaturas de las comidas. *Un termómetro preciso (calibrado) leerá una temperatura de 32°F cuando está en un vaso de agua con mucho hielo.*

La comida caliente no puede ser usada o servida al día siguiente. El enfriamiento de comida caliente es prohibido en las Carretas de Comida.



Carretas de Servicio de Bebidas

Las Carretas de Servicio de Bebidas pueden ser aprobadas pero habrá limitaciones en el menú. Por lo general, deberá seguir los siguientes reglamentos para poder operar la Carreta de acuerdo al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa.



- ◆ Se prohíbe el uso de una licuadora. Para servir bebidas, tal como el frappachino, el operador tiene que solicitar una variación para su carreta y tiene que describir las clases de bebidas que serán vendidas. Llame al 602-506-6872 para más información sobre la variación.
- ◆ Se permite preparar café si la cafetera está colocada en la Carreta y si se usa agua embotellada o agua que proviene de la comisaría que esta ubicada en el local de la carreta. La cafetera y otro equipo deberán ser lavados, enjuagados, y desinfectados en la comisaría diariamente.
- ◆ Se requiere tener un refrigerador comercial en la Carreta para almacenar leche y otros ingredientes usados en la preparación de espresso y las otras bebidas aprobadas.
- ◆ Cuando se proporciona agua en la carreta para preparación de bebidas, se tiene que suministrar un sistema de agua aparte del sistema usada para el lavamanos. Tal como el sistema de agua del lavamanos, este sistema tiene que tener un tanque para desagüe que es 15% más grande que la capacidad del tanque de agua potable.
- ◆ Los equipos utilizados en este tipo de operación serán limitados a la carreta y una mesa o compartimiento aparte para almacenamiento.
- ◆ Las Carretas Para Preparar Bebidas Los vasos y utensilios para los clientes tienen que ser de un solo o un solo servicio.

